ГУМБО
Gumbo

Это густое и острое тушеное блюдо является традиционным в районе дельты реки Миссисипи. В качестве загустителя в нем используется темный ру. В состав ингредиентов также может входить рыба, птица, моллюски, колбаса или любой другой доступный вид мяса. Гумбо приправляют “святой троицей” креольской и каджунской традиции - луком, сельдереем и сладким перцем. Окра и порошок file - измельченные листья сассафраса (ароматическое дерево семейства лавровых) также добавляется для повышения степени густоты.

Растительное масло	120 мл	½ чашки
Кусочки мяса цыпленка (грудка и бедро)	6 – 8 (примерно 2.7 kr (6 фунтов)	
Соль и перец	по вкусу	
Колбаса Andouille (или копченая), нарезанная ломтиками шириной в 0.8 см	1 кг	2 ¼ фунта
Масло или маргарин	60 г	2 унций
Пшеничная мука высшего сорта	120 г	4 унций (1 чашка)
Масло или маргарин	90 г	3 унция
Луковица, порезанная кубиками	2 больших	
Сладкий перец зеленого цвета, порезанный кубиками, без семян	2	
Сельдерей, порезанный кубиками	6 стеблей	
Измельченный чеснок	10 долек	
Вустерширский соус	120 мл	½ чашки

Мелко нарезанная зелень петрушки	120 мл	½ чашки
Говяжий бульон	2 литра	2 кварты
Замороженная нарезанная окра (бамия) (опционально)	500 мл	2 чашки
Консервированные тушеные томаты в соку, порезанные кубиками	840 мл	28 унций
Нарезанный зеленый лук	8	
маленькие креветки, очищенные и вареные	500 г	1 фунт
Порошок file	15 мл	1 столовая ложка

Нагрейте растительное масло в большой кастрюле или в жаровне на среднем огне. Приправьте курицу солью и перцем и готовьте в масле до тех пор, пока мясо не подрумянится со всех сторон. Выньте из кастрюли и отставьте, чтобы дать ему остыть. Добавьте колбасу в кастрюлю и готовьте до тех пор, пока она слегка не подрумянится, также выньте из кастрюли и отставьте на время.

Когда мясо курицы остыло достаточно для того, чтобы с ним можно было работать, отделите мясо от костей, удалив кожу и кости. Не беспокойтесь, если к этому моменту мясо не приготовилось полностью - этот процесс будет завершен во время приготовления гумбо.

Добавьте 60 грамм (2 унций) сливочного масла или маргарина в кастрюлю. Когда оно растопится, добавьте муку и продолжайте готовить на среднем огне, постоянно помешивая до тех пор, пока ру не приобретет богатый ореховый оттенок коричневого цвета. Добавьте 90 г (3 унции) масла или маргарина. Также добавьте лук, сладкий перец зеленого цвета, сельдерей и чеснок и готовьте до высокой степени мягкости.

Вмешайте петрушку и Вустерширский соус, затем вбейте говяжий бульон, постоянно помешивая, чтобы избежать формирования комочков.

Добавьте окру, если Вы решили ее использовать, а также порезанные кубики и томаты вместе с соком, мясо цыпленка и подрумяненную колбасу. Доведите до кипения, уменьшите огонь до очень легкого кипения, накройте крышкой и готовьте не менее 40 минут. Подберите количество соли и перца по вкусу.

Непосредственно перед подачей добавьте креветок и зеленый лук. Снимите гумбо с огня и зачерпните примерно 250 мл (1 чашка) супа в отдельную миску. Вмешайте порошок file в эту

миску, а затем переместите эту порцию гумбо с растворенным в ней порошком в емкость с остальным гумбо.

После подачи каждый гость может добавить дополнительное количество порошка file и соуса из острого перца (например, Табаско) по вкусу.

Выход: 4 литра (1 галлон)

О том, как готовились этот и другие американские супы – наше видео на YouTube:
http://youtu.be/yxpKdTDlV7w

Генеральное консульство США в Санкт-Петербурге|U.S. Consulate General St. Petersburg
Фурштатская ул., 15|Furshtatskaya str., 15
http://stpetersburg.usconsulate.gov
http://www.facebook.com/usconsulatespb
@USinStPete